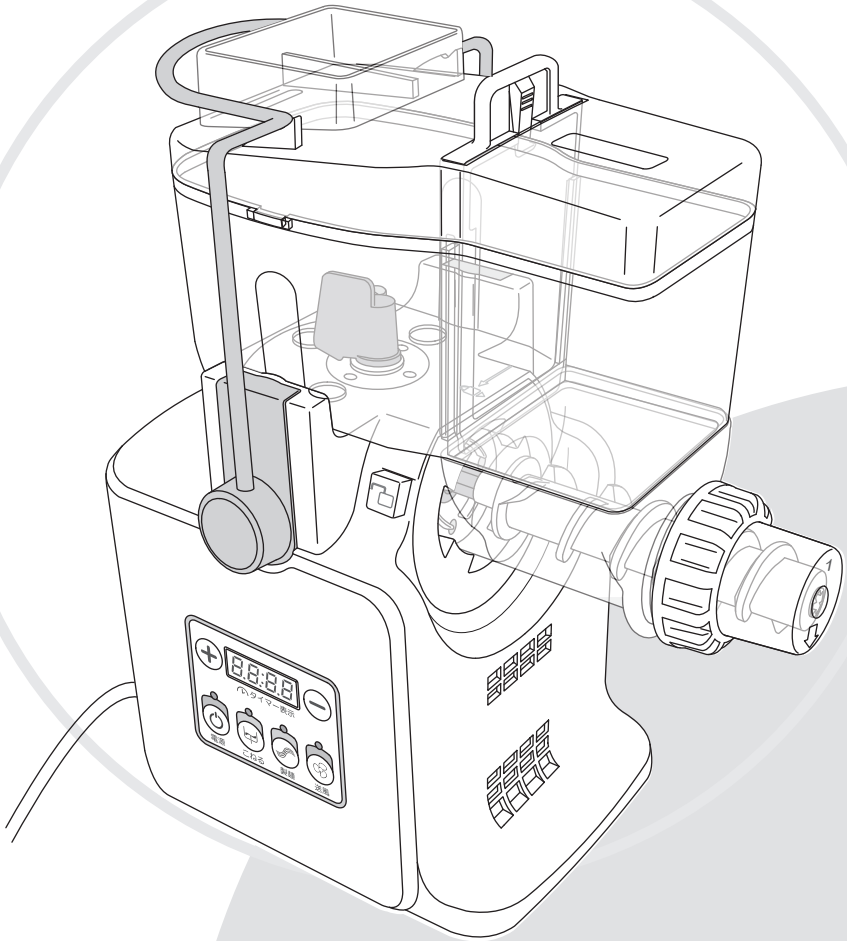
RELICIA

# ヌードルメーカー

## RLC-NM300　　取扱説明書



※イラストはイメージです。実際の外観と異なる場合がございます。
※巻末に製品保証書が添付されています。大切に保管しておいてください。
※本製品のデザイン、仕様は予告無く変更になる場合がございます。
　あらかじめご了承ください。

このたびは、RELICIA ヌードルメーカーをお買上げいただき、まことにありがとうございます。本製品は、レシピに従って材料を入れるだけで、お手軽にうどん、そば、パスタなど、いろいろな種類のめん作りをお楽しみいただける家庭用製めん機です。

この取扱説明書をよくお読みになり、ご理解した上でご使用ください。また、「安全上の注意」の内容を必ずお守りください。
本取扱説明書の巻末に製品保証書が添付されていますので、必要事項をご記入の上、大切に保管してください。

## 目　次


**1．安全上のご注意**…… 3

**2．ご使用になる前に（1）**
2－1．内容物の確認…… 5
2－2．各部名称…… 6

**3．ご使用になる前に（2）　分解と組み立て**
3－1．各部品の取り外し方法…… 7
3－2．各部品の組み立て方法…… 10
3－3．電源の接続…… 12

**4．ご使用方法**
4－1．材料の準備（基本レシピ）…… 13
4－2．製めんカップの交換…… 14
4－3．製めんの方法…… 15
4－4．その他のご注意…… 19

**5．お手入れについて**…… 20

**6．仕様表**…… 21

**7．故障かな？と思ったら**…… 22

**8．アフターサービスについて**…… 23

**製品保証書**…… 24

# 1 安全上のご注意

この項目では、人への危害や財産の損害を防ぐための注意事項を説明しています。
本取扱説明書で使用する各マークには下記の意味があります。

| | |
|---|---|
| ⚠警告　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険があります。 | ⚠注意　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人的および物的損害が発生する危険があります。 |

■絵表示と絵表示の意味

| | |
|---|---|
| してはいけない内容です。 | 実行しなければならない内容です。 |

## ⚠警告

**●調理目的以外の使用禁止**
本製品は家庭用調理器具です。それ以外の目的には使用しないでください。指定された調理材料、飲料用の水以外のものは入れないでください。

**●本製品を分解・改造しない。本製品の中に異物を入れない。**
故障の際はご自分で修理なさらず、巻末に掲載されている製品保証書の連絡先までご連絡ください。

**●本体・電源コードが損傷したまま使用しない。**
感電・発火を避けるため電源コードや本体が損傷を受けた状態のままでご使用にならないでください。また、損傷を避けるため本体、電源コード上に物を載せたり、無理な力のかかる環境でご使用にならないでください。また、コードを無理に折り曲げたり、切断・加工を行わないでください。

**●本製品は、交流100Vで10A以上の電流容量のある電源で使用する。**
感電・発火・故障の原因となります。

**●コンセントの抜き差しは必ずプラグを持って行う。**
断線の原因となります。また、感電の恐れがあるため、濡れた手でプラグに触れないでください。

**●火気のそばで使用しない。**

本製品をガス・石油・灯油ストーブ・コンロ等、火気の近くでご使用にならないでください。また、発火の危険のある薬品などのそばで使用しないでください。

**●水をかけない。**

本体の調理材料を入れる部品以外に水をかけたり、本体を水中に沈めないでください。また、コンセントに水がかからないよう、設置にはご注意ください。

**●雷が鳴ったら使用を中止する。**

感電を避けるため、本体のそばから離れてください。

**●動いているハネやスクリューには絶対触れない。**

強い力がかかっています。運転中に、万一各付属品が外れた場合は、駆動部には触れず、すみやかに運転を停止させてください。

**●幼児の手の届くところで運転しない。**

本製品のハネやスクリューには運転中強い力がかかります。ケガの原因となりますので、お子様の手の届く場所で使用しないでください。また、お子様や介護の必要な方だけでのご使用は避けてください。

## ⚠注意

**●業務用として使用しない。**

長時間運転すると、製めんカップ部分が熱くなる場合があります。その際は、10分～20分程度機械を休ませてください。

**●屋内で使用する。**

本製品は屋内専用です。屋外で使用しないでください。

**●高温になる場所で保管しない。**

故障の原因となります。

**●平らで安定した場所で使用する。**

転倒や落下の危険のある場所では使用しないでください。

**●使用後は毎回各部品を洗浄する。**

はじめてご使用になる前にも、必ず各部品を洗浄してください。

**●食器洗い洗浄機は使用しない。**

熱で変形・変性する可能性があります。

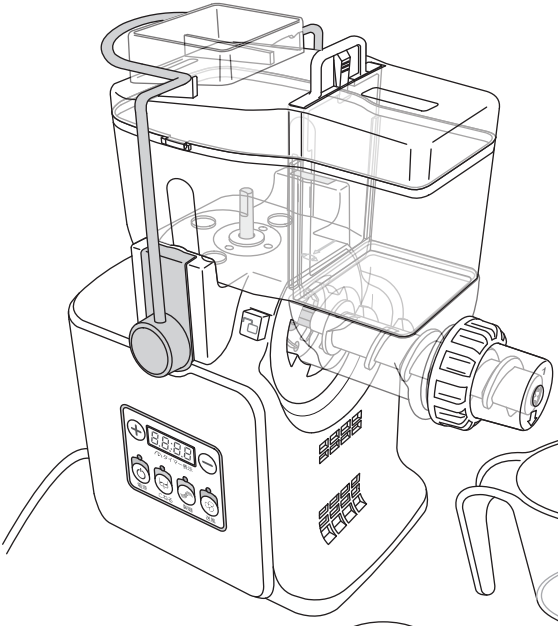
**●不使用時はコンセントからプラグを抜く。**

使用しない時、移動やお手入れの際は、必ずコンセントからプラグを抜いてください。

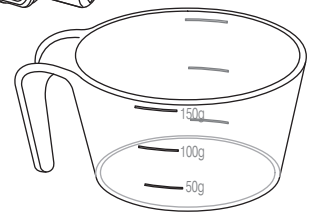
# 2 ご使用になる前に（1）

## 2−1．内容物の確認

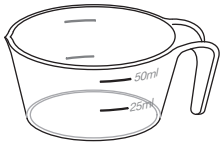
パッケージには本体のほかに、各付属品が同梱されています。
本体や付属品を箱から取り出す際には、破損しないよう十分ご注意ください。



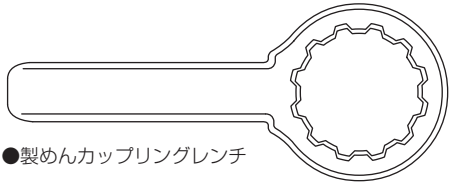
●本体（1個）
工場出荷時、ハネ以外の下記の部品は本体と組み立て済みです。
○製めんカップ（①うどん用）
○製めんカップリング
○製めんケース
○スクリュー
○生地ケース
○生地ケースふた
○仕切り板
○ハネ軸パッキン / ハネ軸パッキン押え
※各部品の位置は次ページの図で確認してください。



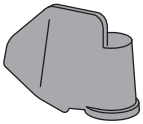

●粉計量カップ



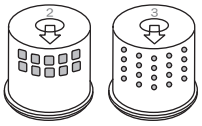

●水計量カップ

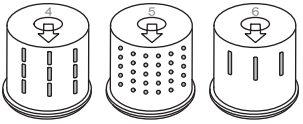


●製めんカップリングレンチ

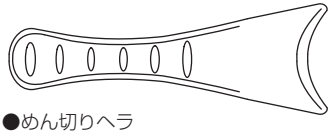


●ハネ




●製めんカップ（2〜6）
※1は本体に装着済み。計6個。
製めんカップの詳細は 14 ページ参照



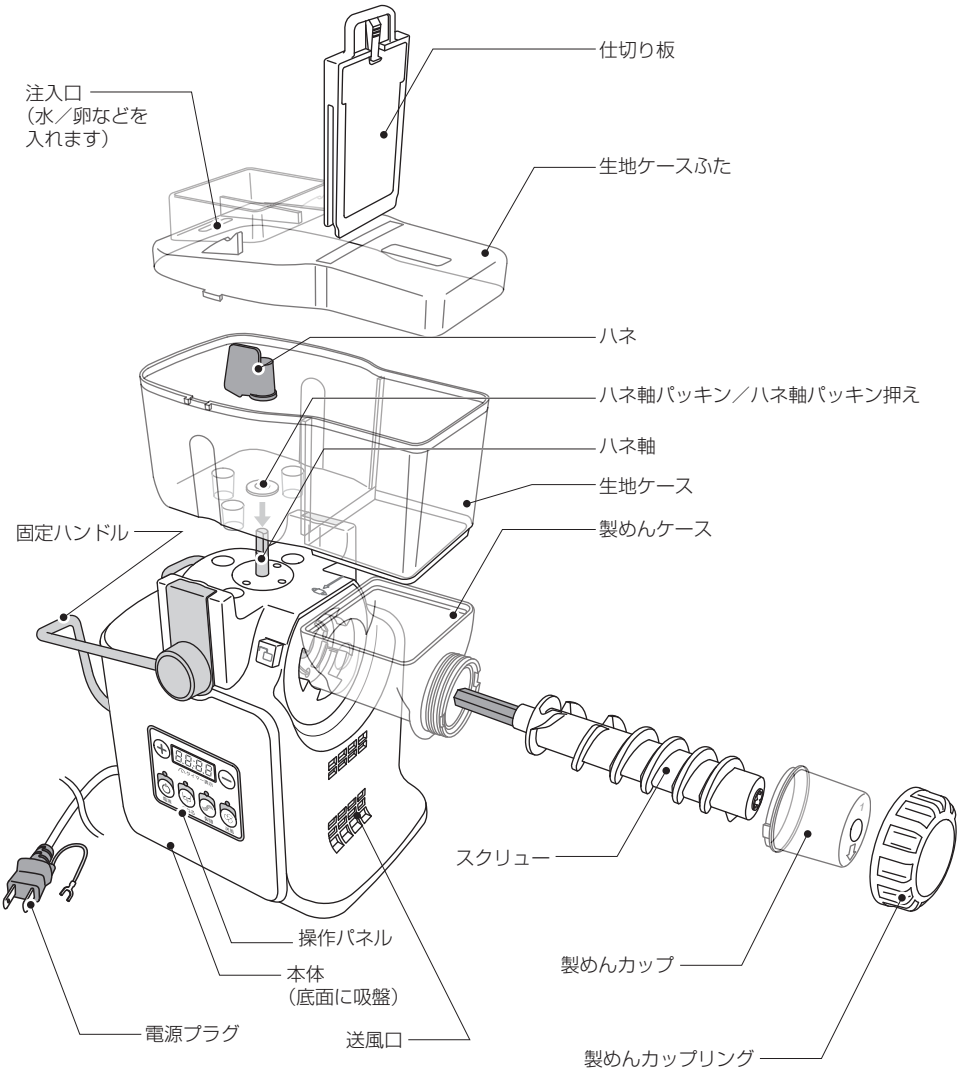
●めん切りヘラ

●取扱説明書兼製品保証書（本書）

●ブラシ

※はじめから破損していたり付属品が不足している場合には、ご購入店までお問い合せください。

## 2−2. 各部名称




**はじめてご使用になる前、また毎回の使用後には洗浄を行ってください。**
分解／組み立ての手順は次のページを参照してください。

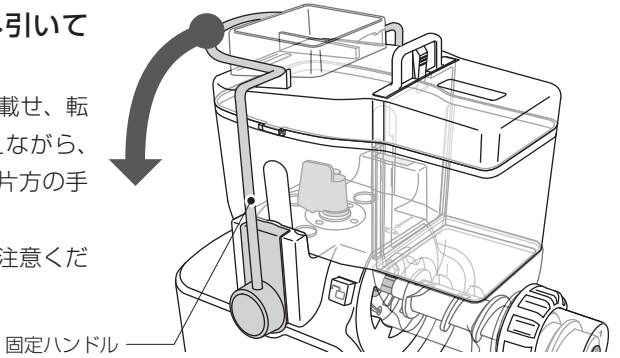
# 3 ご使用になる前に(2)　分解と組み立て

## 3−1．各部品の取り外し方法

各部品は、下記の手順で取り外してください。また、各部品の取り外しと組み立てを行う際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

**①固定ハンドルを後方へ引いて外します。**

本体を水平で安定した台に載せ、転倒しないよう片手で押さえながら、固定ハンドルの上部をもう片方の手でつかみ、後方へ引きます。
固い場合がありますのでご注意ください。

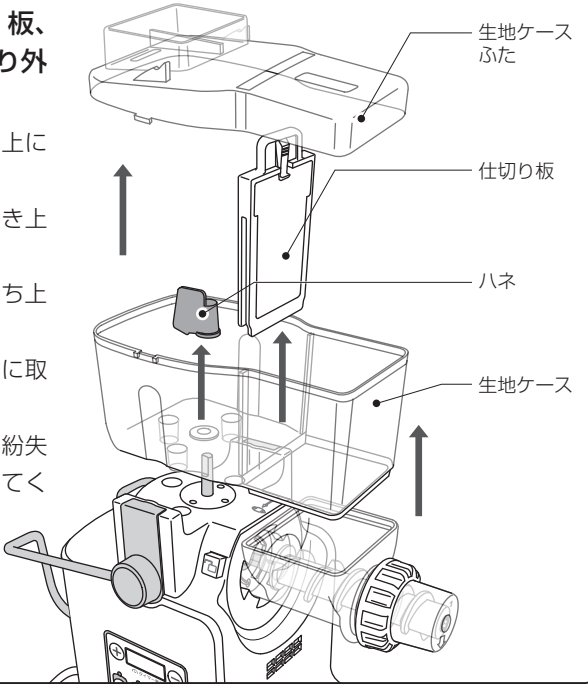



**②生地ケースふた、仕切り板、ハネ、生地ケースの順に取り外します。**

生地ケースふた、仕切り板は真上に持ち上げて外します。
ハネは、ハネ軸からまっすぐ引き上げて外してください。
生地ケースも本体から真上に持ち上げて外します。

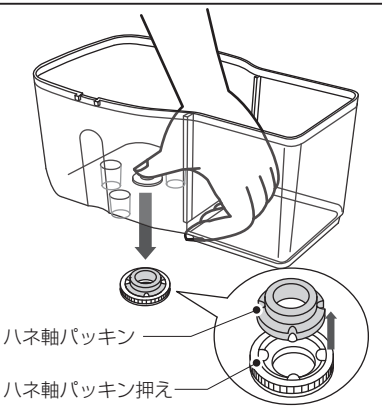
※ハネは、工場出荷時には本体に取り付けられていません。

※取り外した各部品は、破損や紛失しないよう、丁寧に取り扱ってください。



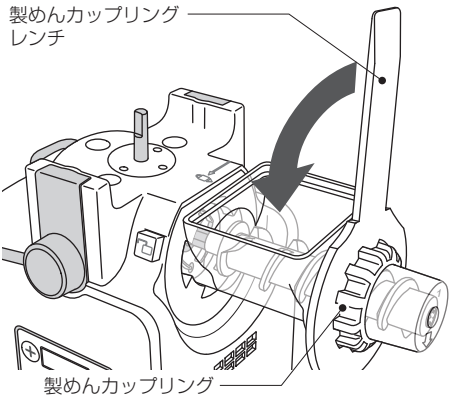
### ③ハネ軸パッキンを取り外します。

生地ケースの内側から指でパッキン部分を押し出し、ハネ軸パッキンを取り外します。
パッキンはハネ軸パッキン押えにセットされていますので、取り外して洗浄してください。
※生地がハネ軸パッキン押えの回りに入り込むと取り外しにくくなる場合があります。その場合はお湯に浸しながら取り外してください。
**※指で押しだす際に勢いよく飛び出すことがあります。小さな部品ですので紛失には特にご注意ください。**



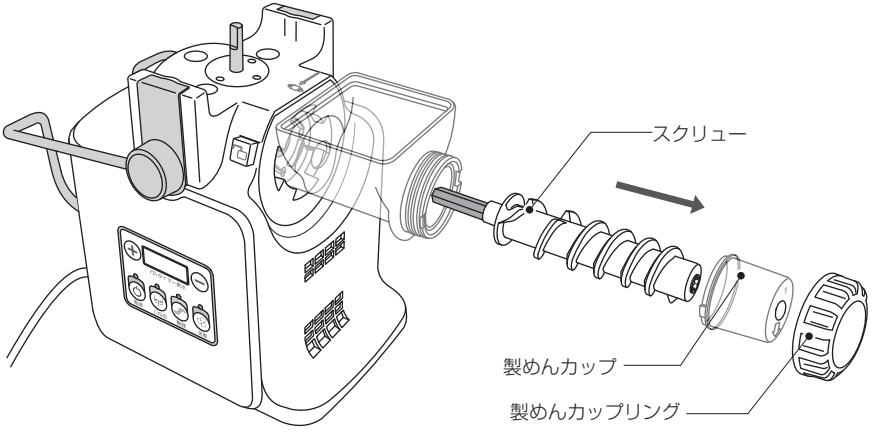

### ④製めんカップリングを回して取り外します。

製めんカップリングレンチを使い、製めんカップリングを反時計回りに回して外します。
ネジが固い場合がありますので、本体をしっかりとおさえながら、注意して回してください。



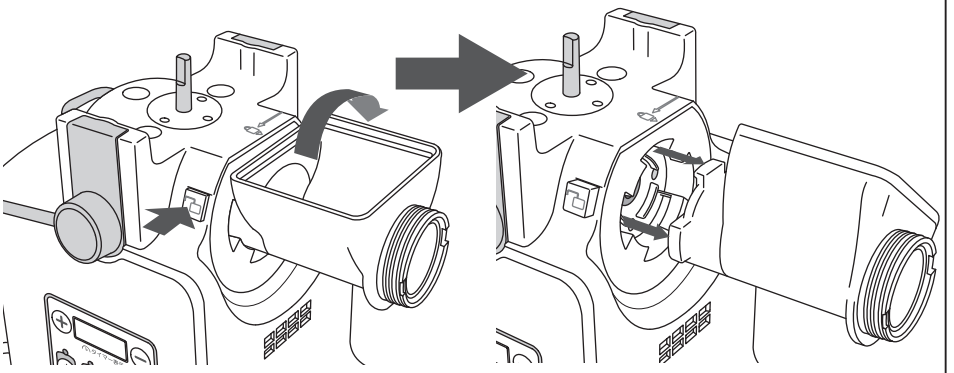

### ⑤スクリュー等の部品を取り外します。

製めんカップリング、製めんカップ、スクリューの順に、矢印の方向へ引き抜きます。



**⑥製めんケースを取り外します。**

本体にあるロックボタンを押しながら、製めんケースを右側へ少し回します。固い場合がありますので、本体が転倒しないよう、押さえながら力を加えてください。
回転したら、正面方向へ引き抜いて取り外します。



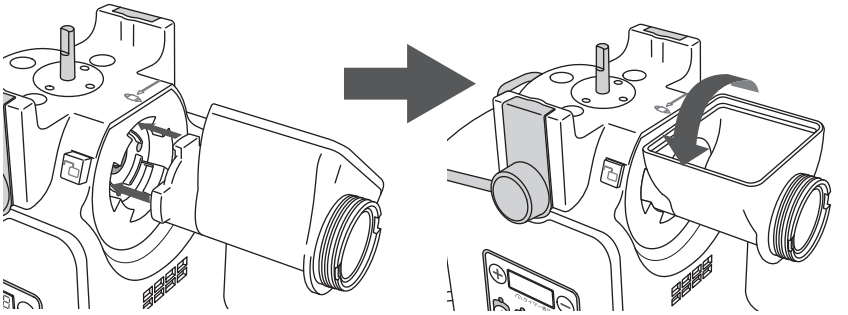
※各部品の洗浄や本体のメンテナンス方法については、「5．お手入れについて（20ページ）」を、各部品を破損や紛失した場合は 21 ページの注意事項を参照してください。

## 3−2. 各部品の組み立て方法

各部品を洗浄後、水気をよく拭き取ってから下記の手順で組み立ててください。
事故や感電を防ぐため、組み立ては、電源プラグをコンセントから抜いた状態で行ってください。

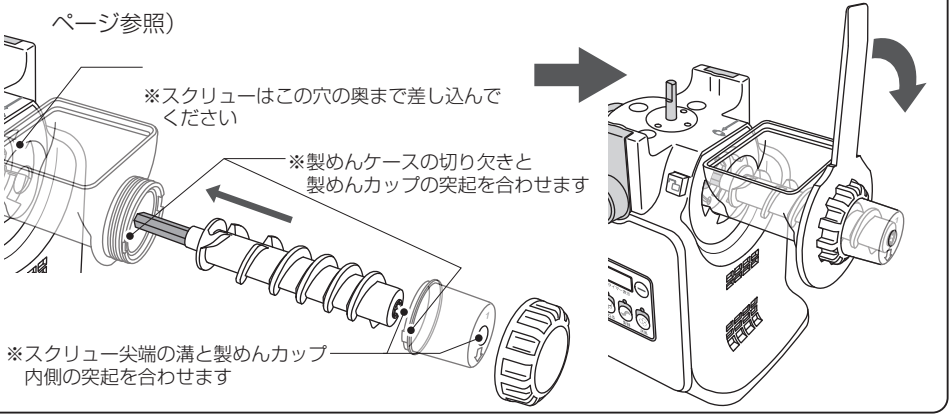
### ①製めんケースを取り付けます。

製めんケースを左の図の角度で本体へはめこみ、左方向へ回して水平にセットします。



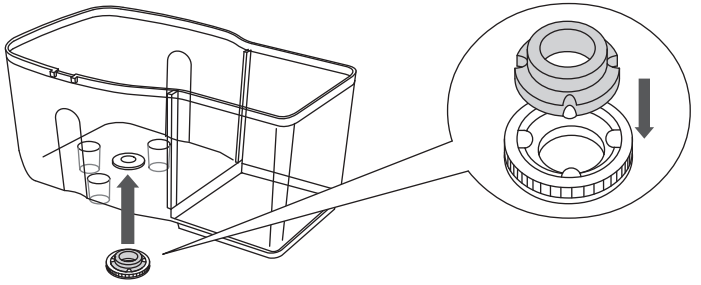
### ②スクリュー、製めんカップ、製めんカップリングを取り付けます。

まずスクリューの尖端部分の十字の溝と、製めんカップの内側にある十字の突起を合わせ、製めんカップに刻印されている矢印が下向きになるようにセットします。
次に、製めんケースのネジ部分の切り欠きと製めんカップの突起を合わせ、製めんカップリングで固定します。
製めんカップリングの固定には、製めんカップリングレンチを使用して、しっかりとネジを締めてください。ネジの締め方が弱いと、運転時に製めんカップリングが回転してしまい、正常に製めんが行えません。
※製めんカップは、お作りになるめんの種類によって変更してください。（13 ～ 14 ページ参照）



### ③生地ケースにハネ軸パッキンを取り付けます。

ハネ軸パッキン押えにハネ軸パッキンをセットし、生地ケースの裏側から取り付けます。
※必ずハネ軸パッキン押えにパッキンをセットしてから取りつけてください。別々では取りつけられません。

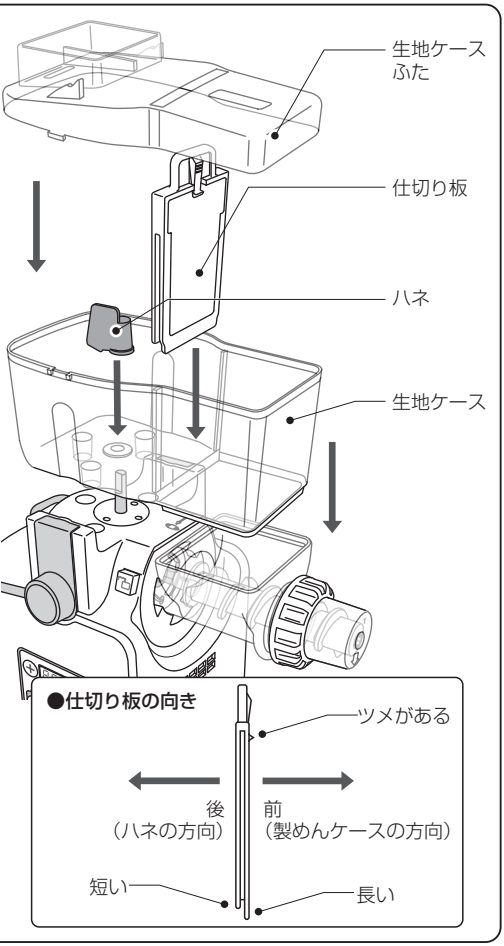


### ④生地ケース、仕切り板、ハネ、生地ケースふたの順に取り付けます。

生地ケースは、ハネ軸、製めんケースの上に位置を合わせてセットしてください。

仕切り板は生地ケースのガイドに沿って、向きに注意してセットします。（逆向きにはセットできませんので、無理に入れようとしないでください。下図参照）
※仕切り板は生地ケースがセットされた状態でも着脱できます。

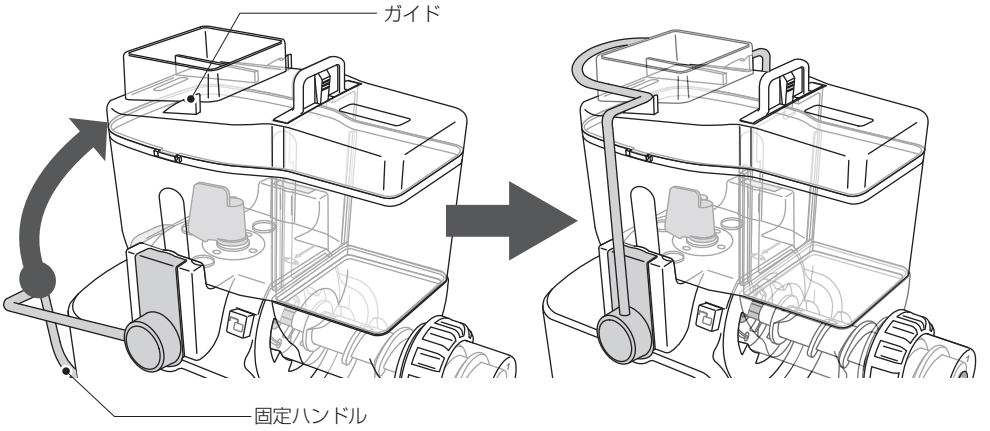
ハネはハネ軸にまっすぐ根元まで差し込みます。
最後に、生地ケースふたを生地ケース、仕切り板の上からかぶせます。



## 3−3. 電源の接続

電源プラグを家庭用 AC100V 電源のコンセントに接続してください。

本製品は、固定ハンドルを生地ケースふたにあるガイドにセットしないと電源が ON にならない仕組みになっています。




固定ハンドルを上げても電源が ON にならない場合は、生地ケース等の各部品が正しくセットされていない可能性があります。もう一度、正しくセットされているかご確認ください。

**分解、洗浄、行う際は必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。**
**組み立てを行う際は、組み立てが完了してから電源プラグをコンセントに接続してください。**

# 4 ご使用方法

## 4−1．材料の準備（基本レシピ）

下記は、本製品で製めんする際の基本レシピです。また、使用する製めんカップについても記載していますので、参考にしてください。

| 麺の種類 | 製めんカップ番号 | 粉の種類と量 | 水／冷水／たまごの量 | その他調味料 | こねる時間 | できあがるめんの量 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| うどん／きしめん／そうめん | ①③ ④⑤ | うどん粉 250g（または強力粉 125g ＋薄力粉 125g） | 水 105cc（夏） 110cc（冬） | 塩 15g | 15 分 | 335g/1～2 人前 |
| そば | ② | 強力粉 150g そば粉 150g | 水 129cc | | 10 分 | 400g/2～3人前 |
| 中華めん | ③ | 強力粉 250g | M サイズたまご 1 個＋冷水（合計 100cc） | ベーキングパウダー 2g 塩 2g | 15 分 | 335g/1～2 人前 |
| パスタ | ③④ ⑤⑥ | 薄力粉 75g 強力粉 175g | M サイズたまご 1 個＋冷水（合計 90cc） | ベーキングパウダー 2g 塩 2g | 12 分 | 320g/1～2 人前 |

**粉の容量上限は 300g です。上限を超えて粉を入れると生地ケースから生地があふれ出たり、故障の原因となりますのでご注意ください。**

※正確な計量をするにはキッチンスケールを使用してください。（キッチンスケールは別途ご用意ください。）

※粉の銘柄や室温、水温、湿度などによって、同じレシピでも出来上がりのめんの食感が異なることがあります。粉や水の量は、状況に応じて調節してください。

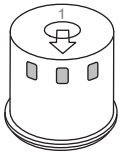
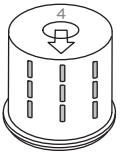
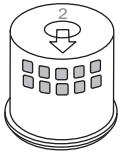
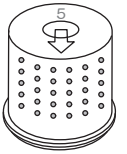
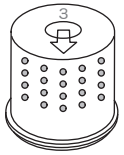
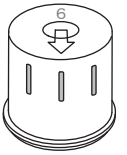
※塩は、水にいれよくかき混ぜてください。

※たまごは投入前によくといてください。

※製めんカップの穴のサイズ（めんの太さになります）は次ページを参照してください。

## 4−2. 製めんカップの交換

前ページの基本レシピを参考にして、お作りになるめんの種類、お好みのめんの太さに合わせて製めんカップをお選びになり、本体に取り付けてください。

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | **①うどん用**<br>めん太さ：4×3mm |  | **④平打パスタ／きしめん用**<br>めん太さ：5×1mm |
|  | **②そば用**<br>めん太さ：2×2mm |  | **⑤スパゲッテイ（細）用**<br>めん太さ：Φ1.3mm |
|  | **③中華めん / スパゲッテイ用**<br>めん太さ：Φ2mm |  | **⑥平打パスタ用**<br>めん太さ：12×1mm |

製めんカップの取り外し方法は8ページ④⑤、取付方法は 10 ページ②の図と説明を参照してください。

※製めんカップの交換は生地ケース等をセットしたままで行えます。

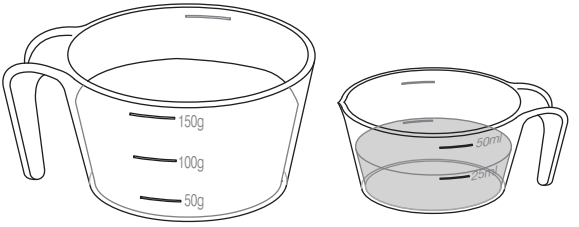
## 4−3. 製めんの方法

製めんを開始する前に、各部品を本体に組み立て、安定した平面な台に設置し、電源プラグを接続します（10～12 ページ参照）。固定ハンドルは後方へ下げたままにしてください。

### ① 粉(調味料)、水(卵)を計量して準備します。

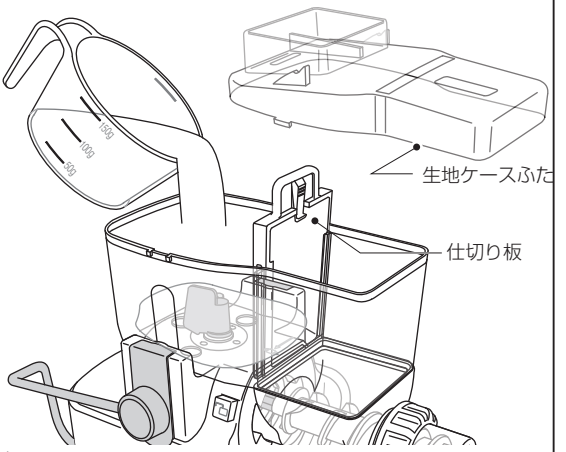
付属の計量カップは、大きい方が粉用、小さい方が水用です。レシピに従って粉（塩、ベーキングパウダー）と水（卵）を計量します。

**※正確な計量には、キッチンスケールを使用してください。**

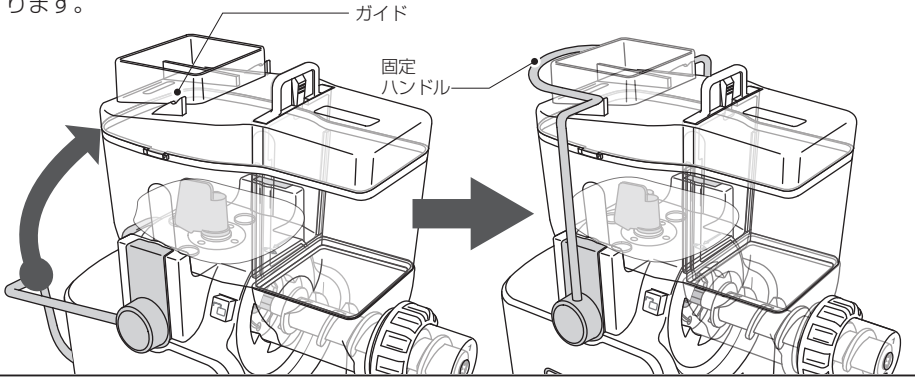



### ② 生地ケースに粉を投入します。

生地ケースふたを外し、「ハネ」のある方へ粉を全量投入します。**仕切り板は外さないでください。**（固定ハンドルが上がっている場合は下げてから生地ケースふたを外してください。）




粉を投入後、生地ケースふたをセットして、ガイドの位置まで固定ハンドルを上にあげてロックします。電源がスタンバイ状態になります。

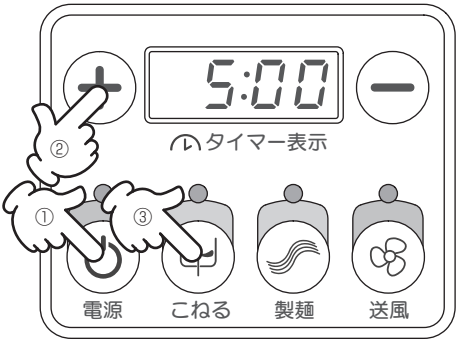


## ③ タイマーを設定し、「こね」を開始します。

①操作パネルの 電源 ボタンを押します。「タイマー表示」に「5:00」が表示されます。

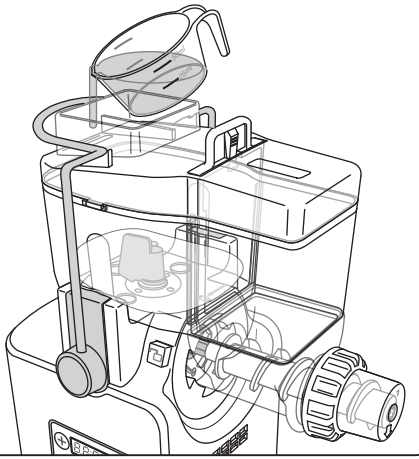
②レシピを参考に生地のこね時間を設定します。
⊕⊖ボタンを押すとタイマーの数字が1分ごとに増減します。（タイマーは運転中にも変更できます。生地の具合を見て調節してください。）

③ こねる ボタンを押すとはねとスクリューが回転し、こね運転が開始されます。
※運転中に こねる ボタンを押すと一時停止され、もう一度押すと再開されます。ただし、生地ケースふたを開けるために固定ハンドルを下げると電源がオフになりタイマーが初期化されますので、固定ハンドルを上げた後は①の手順から再度実行してください。




## ④ 水(卵)を投入します。

「こね」運転中に、粉とむらなく混ざるよう、生地ケースふたにある投入口より、数回に分けて水（卵）を投入します。



**●生地づくりのご注意**

※「こね」運転中、生地が生地ケースの中で激しく回転するため、本体や本体を置いたテーブルなどが振動することがあります。転倒や落下しないよう、安定した場所で運転させてください。

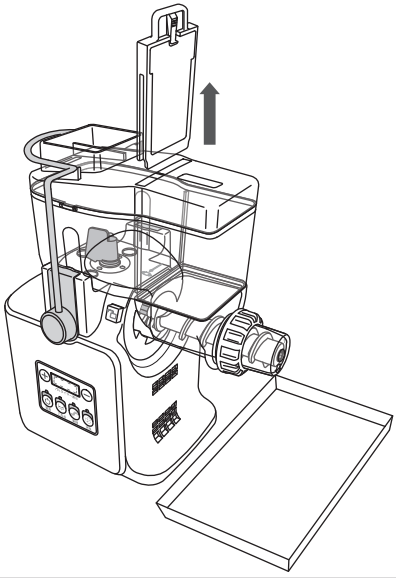
また、「こね」運転中は生地を均一にこねるため、一定のタイミングではねの回転が停止→逆回転→停止→正回転を繰り返します。

※水(卵)投入後、粉を追加して投入しないでください。後から投入した粉は生地になじまず、めんの質感が悪くなります。粉の配合に失敗した場合は生地を破棄し、やり直してください。

※小麦粉やそば粉の種類、水温や室温などの条件により、レシピ通りに作ってもめんの食感が異なる場合がございます。レシピはあくまでも目安ですので、お好みで比率は調整してください。

## ⑤「こね」が終了したら、仕切り板を外し、製めんの準備をします。

タイマーの時間が「0:00」になるとアラームが鳴り、「こね」が停止します。
仕切り板を外し、 製めんカップの下に平たの大きなトレイなどを置きます。

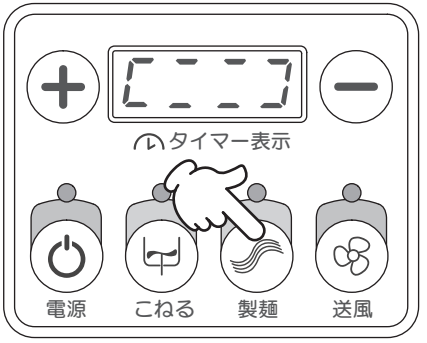


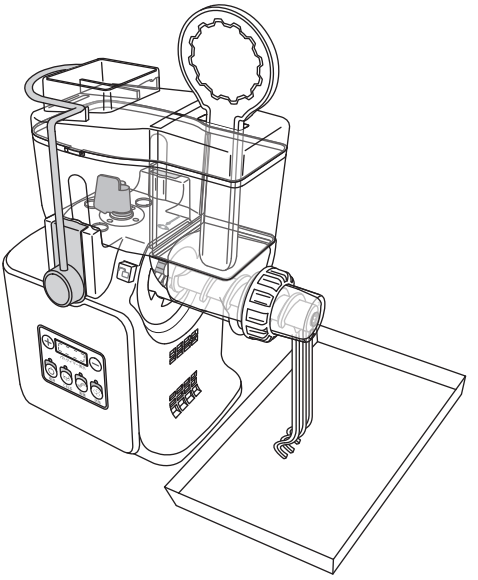
**生地の「寝かせ」について**

パスタの生地は、「こね」運転終了後に生地ケースから取り出してラップで包み、 1 時間ほど冷蔵庫で寝かせるとよりコシの強いおいしいめんになります。(粉の種類、室温や水温によって異なります。) お好みでおためしください。

## 6 製めんします。

製麺 ボタンを押します。スクリューとハネが回転し、生地が製めんケースへ押し出されて製めんが開始されます。このとき、生地ケースふたの前方の穴に製めんカップリングレンチを右図のように差し込み、生地が均一に製めんケースに入るように動かしてください。



製めん時、本体下部の送風口から送風され、めんを乾燥させます。めんは乾燥させることでよりコシやうまみを増します。送風 ボタンで送風の ON/OFF を切り替えることができます。

めんの長さを整えるには、付属のめん切りヘラを製めんカップの外側に沿って動かしてお好みの長さにカットしてください。
製めんが終わったら、電源 ボタンを押して、製めん運転を止めます。

製めん運転時、タイマーは表示されませんが運転時間は 10 分間で設定されています。10 分たつと「End」表示が出て自動的に止まります。続けて製めんする場合は、一度電源ボタンを押して電源を切り、その後電源ボタンを再度押し、製めん運転を再開させてください。

**※生地が製めんケースにうまく移動しない場合は、一度運転を停止させて生地ケースふたをあけ、製めんカップリングレンチの柄の部分などで生地を製めんケースに掻き出し、その後製めん運転を再開させてください。**

※製めん時、製めんカップには強い圧力が加わります。製めんカップリングの締め付けが弱いと、製めんカップが回ってしまうことがあります。その場合は必ず電源をオフにして運転を止めてから製めんカップリングを外してください。

※製めん後はお早めに茹で、お召し上がりください。

## 4−4. その他のご注意

**●準備段階**

※計量カップや生地ケースに水気が残ったまま粉を投入すると、粉が先に水分を吸ってしまい、生地をうまく作れないことがあります。使用前には必ず、水分をよく拭き取ってください。

**●こね運転**

※水（卵）は、かならずハネを回転させてから、数回にわけて投入してください。

※生地の硬さ、重さ、大きさによって、こね運転中、生地が生地ケースの片側に押しつけられたまま、はねにあたらなくなることがあります。その場合は運転を一時停止し、生地ケースふたを開けて生地を適切な位置に戻してください。

※本取扱説明書 13 ページのレシピ集の配合については検証済みですが、他のレシピの配合によっては、本製品では生地作り、製めんができない場合がございます。

※水の分量が少ない／多いと、生地がまとまらない場合があります。分量を正しく計測し、再度お試しください。

※生地の水分が多いと、製めん時にめん同士がくっついてしまったり、途中でちぎれてしまう場合があります。その場合は分量を正しく計測し、再度お試しください。

※粉投入前に生地ケースの内面がぬれていると、生地がうまくこねあがらない場合があります。洗浄後はよく水気を拭き取ってから使用してください。

※粉の最大容量は 300g です。

**●製めん時**

※保存料の入っていないめんは早く傷んでしまいます。製めん後はお早めにお召し上がりください。どうしても保存したい場合は、冷凍保存してください。

※製めんカップの穴が詰まっていると製めんができません。ブラシを使って洗浄してください。（20 ページ参照）

※生地がスクリューにうまく巻き込まれない場合は、18 ページの要領で生地を上からスクリューに押し当ててください。

※ゆで時間は、めんの種類や太さによって異なります。

**業務用として使用しない。**

長時間運転すると、製めんカップ部分が熱くなる場合があります。その際は、10 分〜 20 分程度機械を休ませてください。

# 5 お手入れについて

ご使用後は各部品を分解し、よく洗浄してください。小麦粉はこびりついたまま乾くと落としにくくなるので、使用後は早めの洗浄をおすすめします。また、熱で変形するおそれがあるため、食器洗い機、乾燥機は使用しないでください。
各部の洗浄や清掃の際は、下記の点にご注意ください。

**●製めんカップ**

製めん用の穴に生地がつまりますので、付属のブラシを使って一つ一つの穴を掃除します。水を内側から注いで、穴が通っているか確認してください。内側に残っている生地も、スポンジだけでは落ちにくいのでブラシを使って落とします。

**●製めんカップリング**

ネジ部分に生地が入り込むことがありますので、付属のブラシでこすり落としてください。

**●ハネ**

ハネ軸の差し込み穴に生地が入り込んでいることがありますので、付属のブラシなどでこすり落としてください。

**●ハネ軸パッキン／ハネ軸パッキン押え**

洗剤をつけたスポンジや指でやさしく洗浄してください。破損、紛失に注意してください。

**●生地ケース、生地ケースふた、仕切り板、製めんケース、計量カップ、製めんカップリング レンチ、めん切りヘラ**

こびりついた生地はスポンジだけでは落ちにくいため、付属のブラシや市販のタワシを使って落としてください。

**●本体**

本体の汚れは、水、または薄めた中性洗剤で固く絞った布を使い、拭き取ってください。洗剤を使った場合は、水で絞った布でもう一度拭き取ります。
ハネ軸、製めんカップの差し込み口、送風口などが特に汚れやすいので、注意して拭き取ってください。清掃の際は、本体の中に水が入らないようご注意ください。

※使用後、製めんカップリングと製めんカップが外れにくくなることがあります。その場合は固く安定した台の上にふきんなどを敷き、製めんカップリングと製めんカップを載せ、上から手のひらで少し力を入れてたたくと外れます。

**●長時間使用しない場合は**

電源プラグをコンセントから抜き、本体の清掃と各部品の洗浄を行ってください。
保管する場合はビニール袋等を掛け、高温になる場所や湿気、埃の多い場所を避けてください。

**●故障や各部品を紛失／破損した場合は**

修理の必要が生じた場合や、紛失などによる部品交換の必要が生じた場合には、本書巻末にある製品保証書に必要事項を記入し、販売店またはサポートセンターまでご連絡ください。
保証期間が過ぎている場合や、保証規定によらない故障、部品紛失の場合はお客様のご希望により有償修理となります。

**●廃棄する場合は**

本製品を廃棄する場合は、お住まいの自治体が定める方法に従って廃棄してください。

# 6 仕様表

| | |
|---|---|
| 電　　源 | AC100V(50/60Hz) |
| 消 費 電 力 | 180W |
| 電流ヒューズ | 3.15A |
| 外 形 寸 法 | 約 W180mm×D320mm×H350mm |
| 重　　量 | 約 4.2Kg |

# 7 故障かな?と思ったら

| 状　態 | 処　置 |
|---|---|
| 運転できない | ○電源プラグが正常にコンセントに差し込まれているか確認してください。<br>○固定ハンドルが生地ケースふたの上に上がっているか確認してください。(12ページ参照) |
| 運転時、製めんカップが回ってしまう | ○製めんカップリングの締め付けが弱い場合があります。製めんカップリングレンチを使用してしっかり締めてください。<br>○製めんケースと製めんカップのツメの位置が合っていない場合があります。ご確認ください。(10ページ参照) |
| 製めん途中でEnd表示が出る | ○製めん運転時、タイマーは表示されませんが、運転時間は10分間で設定されています。10分たつとEnd表示が出て自動的に止まります。続けて製めんする場合は、一度電源ボタンを押して電源を切り、その後電源ボタンを再度押し、製めん運転を再開させてください。<br>ヒント : 製めん残り時間を確認する場合、製めん中に「製麺」ボタンを押してください。 |
| エラーコード表示(E0／E00)が出る | ○使用中、タイマー時間表示部にエラーコードが表示されることがあります。<br>●電気回路に定格以上の電流が流れた場合、エラーコード「E0」表示後に安全装置が働いて運転が停止します。1分間程度電源プラグを外してから接続し直し、再度試運転させてください。正常に動作しない場合は販売店へご連絡ください。<br>●はねやスクリューに強い力がかかった時、数秒停止したり逆回転で運転したあと保護回路が働いて停止し、エラーコード「E00」が表示されます。<br>生地を取り出し、1分間程度電源プラグを外してから接続し直し、再度試運転させてください。正常に動作しない場合は販売店へご連絡ください。<br>●その他のエラーコードが表示されたり、運転が途中で停止した場合は、生地を取り出し、1分間程度電源プラグを外してから接続し直し、再度試運転させてください。正常に動作しない場合は販売店へご連絡ください。 |

うまく動作しないときは、まず上記の項目をチェックしてください。
該当する項目がない場合、または対策を試しても直らない場合は、販売店にご相談ください。

# 8 アフターサービスについて

**①保証書**

この取扱説明書には保証書がついています。保証書はお買上げの販売店で「販売店名・お買上げ日」等の記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間はお買上げ日より１年間です。

**②修理を依頼される時**

※保証期間中は製品に保証書を添えてお買上げ販売店へご持参ください。保証規定の記載内容により、無料修理致します。

※保証期間経過後の修理は、修理すれば使用できる製品については有料で修理を承ります。

※保証期間内外に関わらず、当社に直接お送り頂く際の送料は、お客様負担とさせて頂きます。

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店、または下記サポートセンターにお問い合せください。

**③アフターサービスについてご不明な場合**

アフターサービスについてご不明な場合には、お買上げ販売店、または下記サポートセンターまでお問い合わせください。

お取扱い方法についてのご相談およびアフターサービスのご案内

サポートセンター
電　話　番　号 **03-6803-0191**

受付時間：10：00～12：00、13：00～17：00
（土、日、祝祭日および当社規定休業日を除く）

# 製品保証書

**持込修理**

〈保証規定〉

このたびは、RELICIA ヌードルメーカーをご購入頂きありがとうございます。当社ではアフターサービスを提供することを保証いたします。お客様の権益を保護するため、下記の文章をご覧ください。

①ご購入日から１年以内に正常なご使用で故障が発生した場合、製品と、保証書をご持参のうえ、お買い上げ販売店にお申しつけください。当社無料修理保証規定に基づき無償で修理、または新品と交換いたします。

②保証期間でも次のような場合には有料修理となります。

※使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。

※お買い上げ後の取付場所の移動、落下、引越し、輸送等による故障または損傷。

※火災、地震、水害、落雷、その他天災地変ならびに公害や異常電圧その他の外部要因による故障または損傷。

※業務用としての使用、船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。

※本書の提示がない場合。

※本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。

③本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●所定記入欄が空欄のままですと、本書は有効とはなりません。記入のない場合はただちにお買上げの販売店へお申し出ください。

●太枠線内はご購入後、お客様自身がご記入ください。

●本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保管してください。

| 製品名 | ヌードルメーカー　RLC-NM300 |
|---|---|
| 保証期間（お買い上げ日より）<br>**1年間** | お買い上げ日<br>年　月　日 |

**お客様**

フリガナ

お名前　様

ご住所　〒　－

電話番号（　）　－

取扱販売店名・住所・電話番号


販売元　**株式会社TOHO**

TOHOサポートセンター

**Tel.03-6803-0191**　受付時間：月～金　10:00～12:00　13:00～17:00
※土日、祝祭日はお休みを頂いております。


2014.8 第一版